

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/MML/2023

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức: Công ty Cổ phần Masan Meatlife (“MML”)

Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 1800 6828 Fax: 028 38274115

E-mail: meatdeli@mml.masangroup.com

Mã số doanh nghiệp: 0311224517

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: THỊT VIÊN TRỨNG CÚT

2. Thành phần: Thịt heo 621 g/kg, trứng cút 221 g/kg, nước, củ sắn, hành tím, tỏi, maltose syrup, nước mắm, chất ổn định (1420, 451(i)), dầu thực vật, chất điều vị (621), chất điều chỉnh độ acid (325, 262(i)), đường, tiêu, đậm đặc nành, muối, chất chống oxy hóa (316), chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ nấm men đỏ).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 04 ngày kể từ ngày sản xuất (trong điều kiện bảo quản từ 0 °C – 4 °C và còn nguyên bao bì gốc).

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng gói trong bao bì đa lớp, lớp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm là nhựa PE, đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm của Bộ Y Tế, có sử dụng miếng thấm hút.

- Quy cách đóng gói: Sản phẩm được đóng gói vào bao bì kín theo công nghệ Oxy – Fresh (phương pháp khí quyển điều chỉnh (MAP – Modified Atmosphere Packaging))

- Gói: Khối lượng tịnh: ghi trên nhãn hoặc theo yêu cầu của khách hàng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Số 1: Công ty TNHH MeatDeli HN

Lô CN-02, Khu công nghiệp Đồng Văn IV, Xã Đại Cường, Huyện Kim Bảng, Tỉnh Hà Nam, Việt Nam.

Số 2: Công ty TNHH MeatDeli Sài Gòn

Lô 2, đường Tân Đức, KCN Tân Đức, Xã Hựu Hạnh, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam. (địa chỉ sản xuất được mã hóa thành số, in gần khu vực thông tin NSX – HSD)

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)



IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm (đính kèm Phụ lục - Danh mục chi tiết chỉ tiêu và mức công bố) Tổ chức sản xuất, kinh doanh sản phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

1. QCVN 8-3:2012/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, cho nhóm thịt và sản phẩm chế biến từ thịt phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng (đầu mục 3.2);
2. QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
3. Thông tư số 24/2013/TT-BYT, ban hành “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm”, áp dụng cho thịt và thịt lợn (heo);
4. Thông tư số 50/2016/TT-BYT, ban hành “Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm”, áp dụng cho thịt lợn (heo).

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 11 năm 2023


ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC
ĐO THỊ THU NGÀ

Phụ lục
DANH MỤC CHỈ TIÊU VÀ MỨC CÔNG BỐ
(Đính kèm bản Tự công bố số **02/MML/2023**)

CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE	NHÓM SẢN PHẨM THỊT TÂM ƯỚP	Số TCCS 02:2023/MM109
	THỊT VIÊN TRỨNG CÚT	Có hiệu lực kể từ ngày hoàn tất thủ tục tự công bố và/hoặc thủ tục thông báo bằng văn bản đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- **Trạng thái:** Dạng thịt xay nhỏ trong đó các hạt thịt và mỡ xen lẫn và kết dính với nhau, được định hình thành từng viên tròn có nhân trứng cút, một phần trứng cút nhô lên bề mặt viên thịt.
- **Màu sắc:** Có màu trắng hồng nhạt, màu đỏ hồng của thịt nạc xen lẫn màu trắng của hạt mỡ với các gia vị tẩm ướp, màu trắng đục của trứng cút.
- **Mùi:** Mùi đặc trưng của sản phẩm, không có mùi lạ.

- 2. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** theo QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm, cho nhóm thịt và sản phẩm chế biến từ thịt phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép	
			n	c	m	M
1	Tổng vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	5	2	5×10^5	5×10^6
2	<i>E.coli</i>	CFU/g	5	2	5×10^2	5×10^3
3	<i>Salmonella</i>	PH hoặc KPH/25g (*)	5	0	KPH	

(*) PH: Phát hiện, KPH: Không phát hiện.

- n: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm.
- c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M.
- m: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt.
- M: giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt.

- 3. Hàm lượng kim loại nặng:** theo QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Hàm lượng Chì (Pb)	mg/kg	0,1
2	Hàm lượng Cadimi (Cd)	mg/kg	0,05

- 4. Dư lượng thuốc thú y:** Tuân thủ Thông tư số: 24/2013/TT-BYT, ban hành “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm”, áp dụng cho thịt và thịt lợn (heo).
- 5. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật:** Tuân thủ Thông tư số: 50/2016/TT-BYT, ban hành “Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm”, áp dụng cho thịt lợn (heo).
- 6. Danh mục phụ gia thực phẩm:** tuân thủ theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm cho nhóm sản phẩm 08.2.1 Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ không qua xử lý nhiệt:

TT	Tên phụ gia
1	Starch acetate (1420)
2	Pentanatri triphosphat (451(i))
3	Mononatri L-glutamat (621)
4	Natri lactat (325)
5	Natri acetat (262(i))
6	Natri erythorbat (316)





GỢI Ý CÁCH NẤU

BƯỚC 1:
Thịt đã được vo viên và ướp sẵn gia vị hài hòa, mỡ hộp nấu ngay.

BƯỚC 2:
Chế biến món ngon, đa dạng và dễ dàng với các dụng cụ nấu ăn đơn giản:



THÀNH PHẦN: Thịt heo 621 g/kg, trứng cút 221 g/kg, nước, củ sắn, hành tím, tỏi, maltose syrup, nước mắm, chất ổn định (1420, 451(I)), dầu thực vật, chất điều vị (621), chất điều chỉnh độ acid (325, 262(I)), đường, tiêu, đậm đặc nành, muối, chất chống oxy hóa (316), chất tạo màu tự nhiên (chiết xuất từ nấm men đỏ). **KHỐI LƯỢNG TÍNH:** xem trên bao bì. **NGAY SẴN XUẤT (NSX) VÀ HẠN SỬ DỤNG (HSD):** xem trên bao bì. **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:** Nấu chín trước khi sử dụng. Sản phẩm có thể được chiên, nướng, hấp hoặc chế biến tùy ý. **HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:** Bảo quản ở nhiệt độ 0 °C - 4 °C. Sản phẩm chứa nguyên liệu có nguồn gốc từ thủy sản, đậu nành. Có sử dụng nguyên liệu trứng. Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm khi bao bì bị rách, hở, phồng, mốc, ... hoặc hết hạn sử dụng. **SẢN XUẤT TẠI VIỆT NAM. SẴN XUẤT THEO SỐ TCCS:** 02:2023/MM109. Danh riêng cho thị trường Việt Nam, không dành cho xuất khẩu. Exclusively for sale in Vietnam. Exports are not authorized. **TU VẤN KHÁCH HÀNG: 1800 6828.**

Sản phẩm chất lượng của:

CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE

Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Hình ảnh trên bao bì chỉ mang tính chất minh họa cho sản phẩm.

BGNK00115

Tem phụ

Kích thước 40x50cm



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Khối lượng tịnh:

Đơn giá (đ/kg):

Thành tiền (đ):

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

MTX: 8

Thông tin được đánh số từ 1 đến 10 thay đổi tùy theo sản phẩm và sẽ được in phun khi sản xuất

THỊT VIÊN TRỨNG CÚT

266246004623150722

N

Khối lượng tịnh:

Thành tiền (đ):

Đơn giá (đ/kg):

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

MTX: 107784872855678895P9

360 g

96,000 đ

265,000 đ

24/07/2023

27/07/2023

KTVSTY

26-01-01

Mẫu đầy đủ khi được lưu thông trên thị trường



Số: 41717/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: THỊT VIÊN TRỨNG CÚT
2. Mã số mẫu: 112311274/DV.2
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong khay nhựa, bọc túi nilon ghép mí, thông tin mẫu dán trên túi, 300 g/túi. Nhiệt độ mẫu tại thời điểm nhận là 0°C.
Số lượng: 2. NSX: Không có - HSD: Không có
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có mẫu lưu
6. Ngày nhận mẫu: 10/11/2023
7. Thời gian thử nghiệm: 10/11/2023 - 16/11/2023
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE
Địa chỉ: Lầu 10, Tòa nhà Central Plaza, số 17 Lê Duẩn,
Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý và Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1)
9.2*	<i>Salmonella</i> spp.	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH (eLOD ₅₀ : 1)
9.3*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	9,0 x 10 ³
9.4*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	< LOQ (LOQ: 0,020)
9.5*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)
9.6*	Hàm lượng Chì	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	0,011
9.7*	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004)

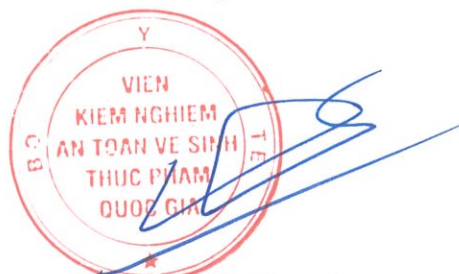
Ghi chú: eLOD₅₀ là giới hạn phát hiện LOD₅₀ ước tính với xác suất phát hiện là 50%

LOQ - Giới hạn định lượng của phương pháp thử

KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 16 tháng 11 năm 2023

KT.VIÊN TRƯỞNG
PHÓ VIỆN TRƯỞNG



TS. Trần Cao Sơn